

年越し・正月料理にみる伝統料理の喫食の変化

—青森県津軽地域を中心とした20年間の調査より—

北山 育子¹・玉田真梨菜¹・安田 智子¹・今井美和子²

Changes in traditional custom eating Tosikosi and Osechi, special dishes
—20 year's survey centered on the Tsugaru area, Aomori prefecture—

Ikuko KITAYAMA¹, Marina TAMADA¹, Tomoko YASUTA¹, Miwako IMAI²

Key words : 年越し料理 Tosikosi special dishes
津軽地域 Tsugaru area, Aomori prefecture
喫食状況 Eating custom
伝統料理 Traditional cuisine

要 旨

本報では青森県津軽地域に居住の学生に年越し・正月料理の用意形態や喫食状況他を調査した。結果はほとんどの世帯で変わらずに祝うための料理が用意され供されていた。また、年越しに重点を置いて祝い膳を囲む世帯は7割ほどであった。料理を家で作る世帯が大幅な減少となり、市販品の利用が増え続けていた。喫食率の5割以上の高いものから餅、にぎり寿司、刺し身、煮しめ、茶碗蒸し、数の子、ナマコ、けの汁、なます、雑煮であり、低いものはごまめであった。20年間の喫食状況の推移は、にぎり寿司のみが増加傾向、きんとん、ごまめ、黒豆が横這い傾向、他はほとんどの料理が減少傾向であった。減少率が大きい料理は刺し身、煮しめ、焼き魚があげられた。食の外部化や多様化が進んで行く中、家庭や地域特有の食文化がしだいに伝承され難しくなっていたが、茶碗蒸し、けの汁、ナマコ、酢だこ等が伝承料理として継承される可能性が高いことが示唆された。

1. 緒言

日本には四季折々の年中行事があり、古来より節目に行事食を食べて神や先祖に感謝し無事を祈ってきた。近年、急激な社会状況の変化によって食生活にも大きな影響を与えており、行事食を家で作る機会が減り、伝統的な行事食の伝承が少なくなっている¹⁾。その中で正月は一年で最も重要な生活の節目として、古来日本各地で大切に伝承されてきた。正月の行事やそれに伴う食については、実施率が高いことが報告されており²⁻⁵⁾、正月料理の

内容や喫食率、行事食の伝承状況、調理の外部化、簡便化などの視点から多くの研究が行われている。筆者らも青森県津軽地域を中心とした年越し・正月料理の実態調査を、1996年から行いその変化について検討してきた^{6,7)}。本調査の調査対象は青森県津軽地域に居住する短大・専門学校生で、地域や年齢がほぼ限定されている。一定条件の集団の調査年を追って比較することで、年越し・正月料理の行事食の経時変化をとらえることができると考えた。

青森県では大みそかに祝い膳を家族で囲み、『年取り』とし、年越し料理を食べて祝う風習があり⁸⁾、

1, 東北女子短期大学

2, 東北栄養専門学校

その行事食も特徴的なものが多い。本調査では、青森県津軽地域の伝統的な年越し・正月料理が、この20年間でどの程度継承され変化しているのか、また学生の料理作りへの参加状況他を検討したので報告する。

2. 調査方法

(1) 調査対象者および調査時期

青森県津軽地域(図1)に居住する東北女子短期大学生および東北栄養専門学校生を対象とし、自記式留め置き法によりアンケート調査を行った。実施時期は2000年から2019年における各年12月から翌年1月である。有効回答数は計1,343名で、概要は表1のとおりである。

(2) 調査内容

本調査では伝統的な年越し・正月料理の喫食状況などを知るため、あらかじめ料理を提示した。津軽地域の特徴的な伝統料理を「聞き書 青森の食事」⁸⁾より抜粋し、さらに全国的に食されている雑煮、餅、年越しそばを加え調査料理とした。またこれまでの調査^{6,7)}より、出現頻度の高い市販の盛り皿(オードブル)、にぎり寿司についても検討し、計19品目とした(表2)。調査内容の概略は次のとおりである。

- ・調査対象者の属性(調理担当者を含む)
- ・年越し・正月料理の用意形態及び市販品の利用状況
- ・年越し、正月のどちらに重点を置いて祝い膳を囲むか



図1 調査地域

- ・伝統的な年越し・正月料理の喫食状況および材料
- ・調理済み食品の利用状況
- ・料理作りを手伝ったかどうか
- ・その他に用意した料理、行事食への意識(自由記述)

集計および分析は調査項目ごとに単純集計を行い、調査項目によっては1994年(27年前)から1999年(22年前)までに行った前回調査^{6,7)}結果と比較した。

3. 結果及び考察

調査地域の津軽地域は、青森県の西側に位置し、弘前市を中心とした中津津軽地域、五所川原市を中心とした西北津軽地域、青森市を中心とした東青津軽地域で構成されている。広大な津軽平野を有し、古くからの穀倉地帯であるため良質米に恵まれ稲作文化が発達した。津軽地域における立地条件により食文化の違いはあるが、古くからある行事食は共通している部分が多いため、津軽地域全体を調査地域とした。

表1 調査世帯

人(%)

	核家族世帯	拡大家族世帯	無回答	計
2000～2002年	146(49.7)	141(48.0)	7(2.3)	294
2003～2005年	124(43.8)	149(52.7)	10(3.5)	283
2007～2010年	139(42.8)	177(54.5)	9(2.7)	325
2011～2014年	81(48.2)	85(50.6)	2(1.2)	168
2015～2017年	94(53.1)	83(46.9)	0	177
2018～2019年	48(50.0)	48(50.0)	0	96
計	632(47.1)	683(50.9)	28(2.0)	1,343

表2 調査料理

煮しめ※1	ナマコ※1	昆布巻き※1	きんとん
茶碗蒸し※1	酢だこ※1	餅※3	ごまめ
子あえ※1	数の子※1	刺し身※1	にぎり寿司
なます※1	ごぼう※1※2	雑煮	年越しそば
焼き魚※1	けの汁※1	黒豆	

計 19品目

※1 「聞き書 青森の食事」より抜粋

※2 きんぴらごんぼ(ごぼうのでんぶ)

※3 餅(さとうじょうゆ・いそべ・きな粉・しるこ)

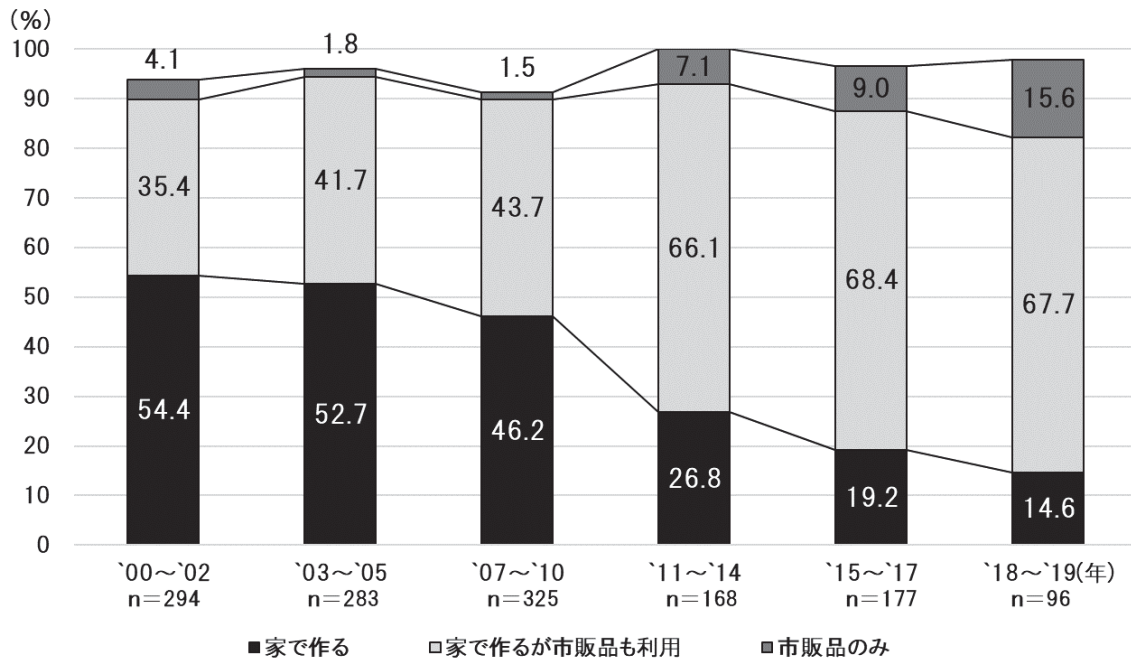


図2 年越し・正月料理の用意形態の推移

(1) 年越し・正月料理の用意形態

年越し・正月料理はこの20年間の平均で97.2%の世帯で準備されていた。前回調査⁶⁾(1994)においても98.7%であり、調理状況や料理内容の違いはあるものの、ほとんどの世帯で変わらずに年越し・正月を祝うための料理が特別に用意されていた。

年越し・正月料理の用意形態の推移については図2に示した。「家で作る」が2000~02年では54.4%であったが、2011~14年には26.8%とほぼ半分に、2018~19年には14.6%と大幅な減少となった。それに伴い「家でも作るが市販品も利用する」が35.4%から66.1%(2011~14)と増え、その後は経年差異が少ない状況で推移していた。また、「市販品のみを利用する」は2000~02年には4.1%だったが、2011年から徐々に増加傾向となり、2018~19年には15.6%となった。

近年、食の外部化や調理の簡便化が急激に進み、より利便性や簡便性を求める方向にある⁹⁾。行事食においても同様の傾向であり、今後も市販品の購入が更に増加することが推察される。特に年末年始に大量にスーパーなどに出回るオードブル(盛り皿)は、家族の嗜好に合うような料理を多種類の市販品から選ぶことができ、これからはますます

利用されていくと考えられる。

(2) 祝い膳を囲む日

祝い膳を囲む日については、年越しに重点を置いている世帯が2000年では81.9%、20年後の2019年では68.0%と7割を切り、年が経るごとに減少していた(図3)。

以前から、青森県では大みそかに家族や親族で集まって料理を囲むため、正月以上のご馳走が用意され『年取り』が行われている^{7,8)}。そのため、津軽地域においては年越しの認知度、経験度ともに100%であり、正月よりも高い割合であった¹⁰⁾。田伏¹¹⁾の調査(1980)でも青森県平均94.9%、津軽地域においても同率であった。全国的に見て、この傾向が残っている地域としては北海道、東北地域の一部があげられる²⁾。津軽地方において年越しに重点を置く世帯は減少傾向だが、現在もその傾向が強いことが明らかになった。このことから大みそかに正月以上のご馳走を用意する風習は、これからも継続されていくものと推察される。

(3) 年越し・正月料理の喫食状況

この20年間の各料理の喫食率を表3に示した。「餅」83.8%が最も多く、次いで「にぎり寿司」67.7%、「刺し身」77.2%、「煮しめ」65.7%、「茶碗蒸し」60.7%、「数の子」59.3%、「ナマコ」58.3%、

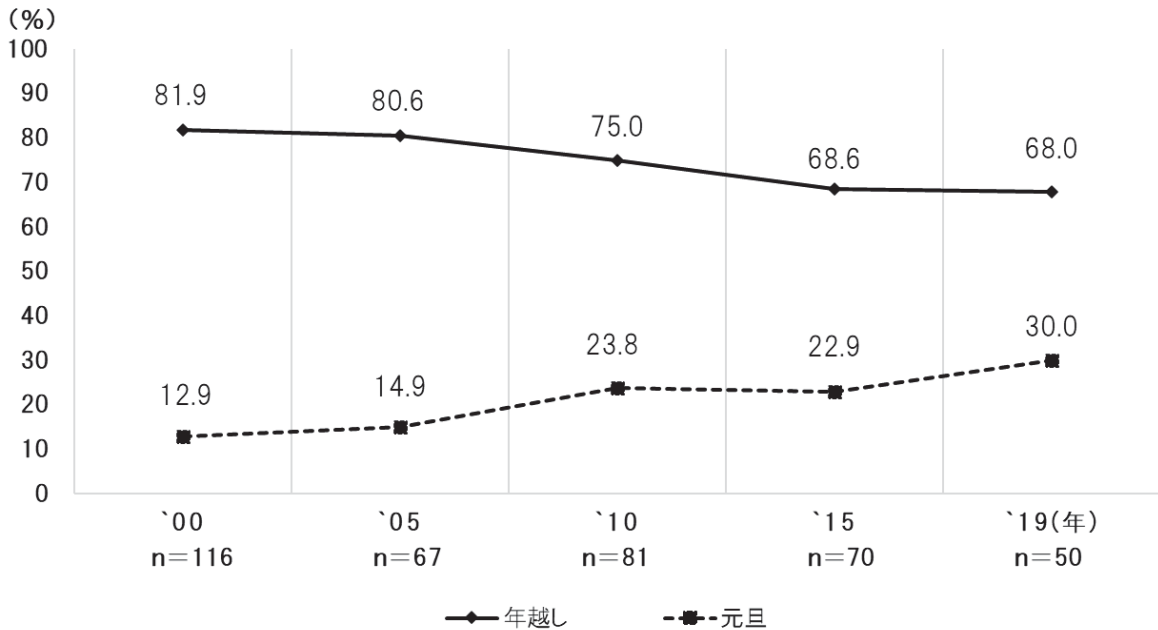


図3 年越しと元旦 どちらに重点を置いたか(5年ごと)

「けの汁」56.0%、「なます」53.0%、「雑煮」52.2%が5割以上であった。この中で、市販品の利用率が高いと考えられるものは「刺し身」「にぎり寿司」「数の子」である。また、地域性の特に強いものは「けの汁」、甘い味付けの「茶碗蒸し」「ナマコ」があげられる。

「けの汁」は津軽地域の冬の代表的な郷土料理であり、もともとは旧暦の小正月に食べる習わしであった^{12,13)}。今は食べたい時に作る世帯が多く、家族が集まる大みそかに合わせ、ハレの日のご馳走として作られている。本調査においても2018～19年では5割位の世帯で食べられているが、経年では減少しているため、今後減少傾向が続くことが伺われる。しかし、津軽地域の厳しい冬には欠かせない郷土料理で、嗜好度も高いため⁷⁾、今後も作り続けられていくものと考えられる。

「茶碗蒸し」については、津軽地域独特の「甘い味付けにして作りますか」を聞いた。甘く味付けにする世帯は、2017～19年の3年間平均68.0%で、7割ほどの世帯が伝統的な味を継承していた。津軽地域特有の茶碗蒸しは、家独自の作り方を伝承している世帯が多く茶碗蒸しの嗜好度が高いため⁷⁾、これから作られていくものと推察される。

次に50%以下の喫食率の低い順からみると、「ご

まめ」8.6%、「きんとん」32.6%、「昆布巻き」33.8%、「年越しそば」34.6%、「子あえ」39.1%、「ごぼう」39.3%、「焼き魚」44.2%、「黒豆」48.0%「酢だこ」48.3%である。「ごぼう」「子あえ」は日常的によく作られている料理であるため、ハレ食としての位置づけが弱まってきていると考える。対して、赤く色づけされた「酢だこ」は彩りの面からもハレ食の欠かせない一品として食されており、前回調査^{6,7)}では27.5%(1994～99年の平均)だったのに対してこの20年間の喫食率は48.3%と大幅に伸びていた。

(4) 年越し・正月料理の喫食状況の推移

年越し・正月料理の喫食率を、調査年ごとに上位10位までを表4に示した。次に年越し・正月料理の喫食率の変化を図4に示した。

2000～19年までの20年間の喫食状況の推移をみると、増加したのは「にぎり寿司」のみで、前述

表3 正月料理の喫食率(20年間)

餅	83.8	けの汁	56.0	子あえ	39.1
にぎり寿司	67.7	なます	53.0	年越しそば	34.6
刺し身	77.2	雑煮	52.2	昆布巻き	33.8
煮しめ	65.7	酢だこ	48.3	きんとん	32.6
茶碗蒸し	60.7	黒豆	48.0	ごまめ	8.6
数の子	59.3	焼き魚	44.2		
ナマコ	58.3	ごぼう	39.2		

n=1343

のように「きんとん」「ごまめ」「黒豆」のように横這い傾向のものもみられるが、ほとんどの料理は減少傾向であった。特に2000～2002年の喫食率と2018～2019年の喫食率を比較し、減少率が大きい料理は「刺し身」27.0%、「煮しめ」24.2%、「焼き魚」17.3%があげられる。

「にぎり寿司」については、20年間の喫食率の推移を図5に示した。喫食率の順位は2000年では7位であったが徐々に上がり2013年からは1,2位が続いている(表4)。喫食率の推移も20年前の56.5%から年々上昇し、2018～19年では79.2%となっている。田伏ら⁵⁾の調査(1981)では調査料理にあげておらず、前回調査⁶⁾(1994～96)では2割ほどであったが、嗜好性が高く家族が好んで食べる年越し料理として今後も増えていく様子が伺えると論じられていた。本調査においてその傾向が増し、喫食率が大幅に増加しており、前回調査を裏づける結果となった。このように喫食率が高い原因には、嗜好性の高さが大きい、年末から一段と豪華な「にぎり寿司」等の調理済み食品が売られ、購入しやすくなったことが考えられる。これからも年越し・正月料理の新しい食習慣として、さらに増えることが推察される。

「刺し身」は2000年から2010年までは第1,2位で、喫食率の推移(2000～10年)は87.4%～

83.1%と8割を超えていた(図4)。2014年からは減少傾向に転じてはいるが、2018、19年の喫食率の順位は第3位であった。北山らの調査¹⁴⁾でも、行事に用いられる魚介類の調理法のなかで刺身が特に多く、生の魚介類を行事やお祝いのご馳走とする風習が根強く残っていた。前回調査^{6,7)}をみると、1994～99年までの平均は55.1%であったが、本調査の2000年からは大幅な増加傾向となるという興味深い結果となった。これについては近年、年末にはスーパーなどに刺し身の盛り合わせの形で市販品が数多く出回っていることや、オードブル(様々な料理の盛り合わせ)の中に刺身が組み込まれているためだと考えられる。

「煮しめ」は2007年に7位ではあったが、2000年から2010年までは3,4位と高い喫食率であった。喫食率(2000～05年)は75.2%～76.3%と高かったが、以後は減少傾向となり、2015年からは喫食率が5割ほどとなった。前回調査^{6,7)}では81.8%(1994～99年までの平均)であり、年越し・正月料理の中心となる料理であった。前述の「刺し身」「にぎり寿司」は、市販品の利用がほとんどであるのに比べ、「煮しめ」は地域特有の食品を使用し作られていた⁶⁾。近年、食の外部化、簡便化が進み、時間をかけて料理を仕上げるのが難しくなっているため、今後も減少していくことが推察さ

表4 20年間の喫食率の順位(上位10位)

	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位
'00	餅	刺し身	煮しめ	数の子	ナマコ	けの汁	にぎり寿司・茶碗蒸し・なます※			雑煮
'01	刺し身	餅	ナマコ	煮しめ	にぎり寿司	けの汁・茶碗蒸し※	数の子・なます※			雑煮
'02	餅	刺し身	煮しめ	数の子・ナマコ※		けの汁・雑煮※	茶碗蒸し	酢だこ・なます※		
'03	餅	刺し身	煮しめ	にぎり寿司	ナマコ	数の子	茶碗蒸し	雑煮・なます※		焼き魚
'04	餅	刺し身	煮しめ	ナマコ	数の子	にぎり寿司	茶碗蒸し	なます	雑煮	けの汁
'05	餅	刺し身	煮しめ	にぎり寿司・茶碗蒸し※		数の子・ナマコ※		けの汁	酢だこ	なます
'07	餅	刺し身	にぎり寿司	茶碗蒸し	数の子	ナマコ	煮しめ	雑煮	けの汁	酢だこ
'08	刺し身	餅	にぎり寿司・煮しめ※		茶碗蒸し	数の子・ナマコ※		数の子	けの汁	酢だこ
'10	餅	刺し身	煮しめ	にぎり寿司	茶碗蒸し	雑煮	なます	ナマコ	数の子・黒豆・けの汁※	
'11	餅	刺し身・けの汁※		なます	にぎり寿司	煮しめ	雑煮	数の子	黒豆	茶碗蒸し・焼き魚※
'13	にぎり寿司	刺し身	餅	茶碗蒸し	黒豆	けの汁・なます※		酢だこ	煮しめ	数の子・ごぼう・雑煮※
'14	にぎり寿司	餅	刺し身	ナマコ	茶碗蒸し・煮しめ※		けの汁	数の子	なます	黒豆・昆布巻き・雑煮※
'15	餅	にぎり寿司	刺し身	茶碗蒸し	数の子	けの汁	ナマコ・煮しめ※		黒豆	なます
'16	にぎり寿司	餅	茶碗蒸し	刺し身・数の子※		煮しめ	酢だこ	ナマコ	黒豆・昆布巻き・なます※	
'17	にぎり寿司	餅	茶碗蒸し	煮しめ	ナマコ	雑煮	刺し身・酢だこ※		黒豆・けの汁※	
'18	餅	にぎり寿司	刺し身	数の子	けの汁・煮しめ※		黒豆・酢だこ・雑煮※			ナマコ
'19	にぎり寿司	餅	刺し身	茶碗蒸し	煮しめ	数の子・黒豆・けの汁※			雑煮	酢だこ・ナマコ・なます※

※ 同率の場合は羅列

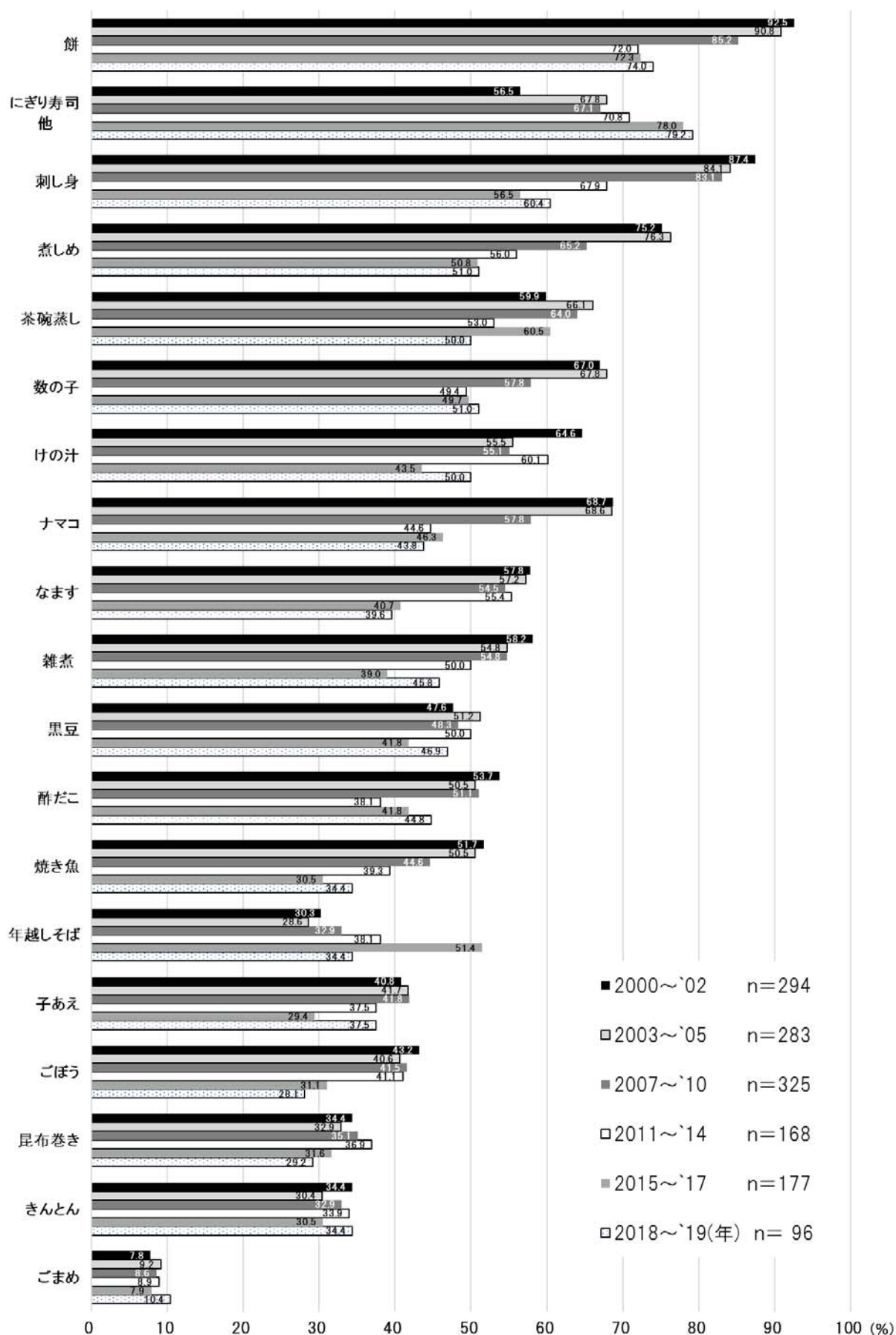


図4 年越し・正月料理の喫食率の変化

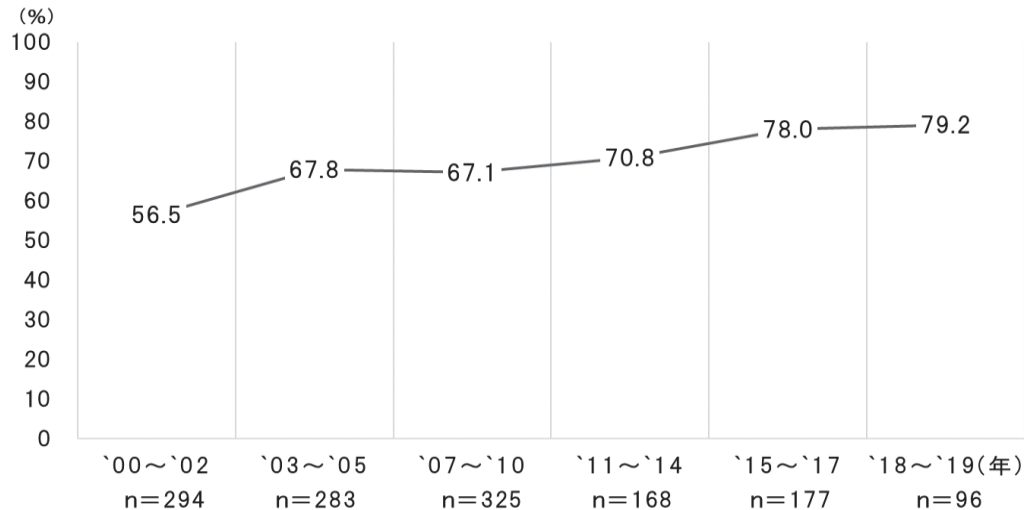


図5 にぎり寿司の喫食率の推移

れる。

「焼き魚」の喫食率は2000～02年では51.7%であったが、20年後の2019年は34.4%と大幅に下がった。以前は『年越し魚』として祝い膳の中心をなすものであり、田伏ら¹⁵⁾の調査では87.5%(1981年)と高かった。前回調査^{6,7)}をみると64.2%(1994年～99年までの平均)となり、減少傾向が大きく徐々に食さなくなる様子が伺われた。近年、手軽に一切れから購入できることから、日常の総菜としても頻繁に食されており、ハレ食として用意する世帯が減ってきているように考えられる。次に魚の種類をみると図6に示すとおりであり、サケ(新巻鮭も含む)が最も多く57.8%であった。次いでタイ24.3%、タラ18.7%と続き、他にはブリ、ハタハタ、キンキン、アユ、アジ、イカ等多種類があげられ、家族の嗜好に合わせて用意されていることが推察される。前回調査^{6,7)}でも同様の結果であり、この25年間、津軽地域で食されている魚の種類はほとんど変化していないことから、依然サケや新巻鮭の『年取り魚』としての位置づけが大きいことが伺えた。

「雑煮」は、全国的には正月料理の中で最も高い喫食率であり、様々な研究がなされている^{4,16)}。それらの調査においては、喫食率がおおよそ90%以上で、若干の変動があったとしても多くの世帯で食べられていた。津軽地域の「雑煮」の喫食率をみ

ると、2000～02年58.2%、20年後の2018年～2019年45.8%と、全国的にみると低い喫食率である。経年変化では、2015～17年39.0%は低くなっているが、20年間では著しい減少傾向は示さず、47%～58%の間と推移していた。しかし、前回調査⁷⁾では73.7%(1994～99年までの平均)であり、「煮物」「数の子」に次いで多く食べられていた。この25年間の推移からみると、徐々に減少傾向となっており、今後もその傾向が続いていくものと考えられる。この結果については、前述のように以前から青森県は大みそかに重きをおいてご馳走を用意し、元旦は前日の料理を食することが多いことも原因の一つだと推察される。

「きんとん」、「ごまめ」、「黒豆」の20年間の喫食状況の推移は、「黒豆」は41～51%、「きんとん」は30～34%、「ごまめ」は7～10%であり、横這い傾向である。これらの祝い肴はそれぞれに縁起や

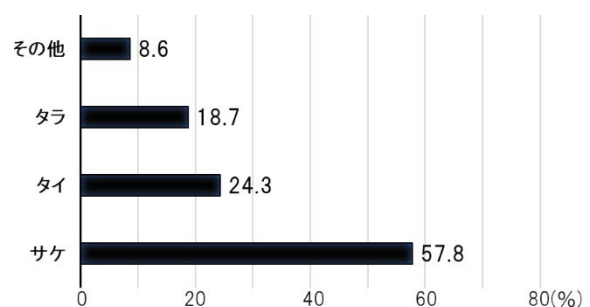


図6 焼き魚の種類(20年間)複数回答 n=593

願いがこめられており、全国的には高い割合で食されているものであるが、地域差の大きい料理である。特に「ごまめ」は近畿、東海は高く、北海道、東北では低い傾向にある²⁾。本調査においても20年間の喫食率8.6%と、調査料理の中でも一番低く、津軽地域には正月の食習慣として根付いていないことがわかった。

(5) 学生の年越し・正月料理作りへの参加状況

本調査では、学生の料理作りへの参加状況をみるために「あなたは料理作りを手伝いましたか」を聞いた。20年間の平均で、学生の50.9%が何らかの形で料理作りに関与したと回答していた。経年変化をみると、2015年からは5割を切り若干の減少傾向にあるものの、20年間では大幅な増減はみられなかった。真部ら¹⁸⁾によれば学生の34%が、門間¹⁹⁾では25.6%が関与していたとあり、本調査が大幅に高い傾向であった。年越しや正月料理を母親や祖母などと一緒に作ることが、地域の伝統料理の伝承につながっていくための最も効果的な伝播方法であると考えられる⁴⁾。今後も学生への働きかけを強め、一緒に料理作りをするを促していきたい。

近年、各家庭で伝統食を伝承していくことは難しく⁵⁾、これからも年越し・正月料理の内容が変化していくものと予想される。本調査からは喫食状況の減少傾向が続いているが、伝統的な年越し・正月料理が家庭で受け継がれていた。しかし、20年間で徐々に伝統料理の喫食率が低くなっており、今後も次第に伝承されていく傾向が弱まり、市販品に依存する割合が更に高まっていくものと予想される。年越し・正月料理は、地域の伝統料理を次の世代へと受け継ぐための絶好の機会となる。伝統料理を残していくための方策を探り、次世代へ伝えていきたいと考えている。

4. 要約

学生を対象に青森県津軽地域の20年間の伝統的な年越し・正月料理の喫食状況の調査を行い、どの程度継承され、変化しているのかを検討し次のような結果を得た。

(1)年越し・正月を祝うための特別に用意した料理を食していた世帯は、20年間の平均で97.2%であった。

(2)用意形態については、「家で作る」が2000～02年54.4%、2011～14年26.8%、2018～19年14.6%と大幅な減少となった。それに伴い「家でも作るが市販品も利用する」が35.4%（2000～02年）から大幅に増え、2018～19年67.7%、「市販品のみを利用する」は4.1%（2000～02年）から15.6%（2018～19年）と4倍位となった。

(3)20年間の喫食率では、高い順から餅、にぎり寿司、刺し身、煮しめ、茶碗蒸し、数の子、ナマコ、けの汁であった。低いものはごまめであった。

(4)地域性の特に強い料理としては、けの汁、甘い味付けの茶碗蒸し、ナマコ、酢だこがよく食され、これからも地域の伝統料理として継承される可能性が高いことが示唆された。

(5)20年間の喫食状況の推移はにぎり寿司のみが増加傾向で、きんとん、ごまめ、黒豆が横這い傾向、他ほとんどの料理は減少傾向であった。減少傾向が大きい料理は刺し身、煮しめ、焼き魚があげられた。

(6)学生の料理作りへの参加状況では、5割位のものが何らかの形で料理作りに関与していた。

本研究は、伝統的な年越し・正月料理の喫食状況を中心としたものである。前述の調査項目に記載してある伝統料理の材料の使用状況、その他に用意した料理、行事食への意識などについては今後研究を進めていきたいと考えている。

謝辞

調査にご協力頂きました本学学生並びに東北栄養専門学校生の皆様に感謝いたします。

参考文献

- 1) 藤沢良知 (2005), 食育の時代—楽しく食べる子どもに—, 第一出版, 139
- 2) 飯島久美子、小西史子、綾部園子ら、年越し・正月の食習慣に関する実態調査、日本調理科学会誌、2006、**39**、154-162

- 3) 鷺見祐子 正月の食生活の研究—正月料理の変化を通して—高田短期大学紀要、2013、31、131-140
- 4) 色川木綿子 行事食に関する意識調査—正月料理について—東京家政大学研究紀要、2013、53、31-38
- 5) 新澤淑恵、中村喜代美、正月の食生活におけるおせち料理の喫食状況の変化、日本調理科学会誌、2001、34、89-98
- 6) 田口アイ、石岡春美、中野つえ子、北山育子、齋藤智子、平沢美和子、津軽における正月料理の実態（第1報）、東北女子大学・東北女子短期大学紀要、1997、36、62-67
- 7) 田口アイ、石岡春美、中野つえ子、北山育子、平沢美和子、安田智子、津軽地方における正月料理の実態（第2報）、東北女子大学・東北女子短期大学紀要、2000、39、9-14
- 8) 森山泰太郎ら（1986）聞き書 青森の食事、農文協、20
- 9) 消費動向調査、内閣府（2020）
https://www.esri.cao.go.jp/jp/stat/shouhi/menu_shouhi.html
- 10) 北山育子、澤田千春、下山春香、青森県における行事食に関する調査研究—年越しの行事食について—、東北女子大学・東北女子短期大学紀要、2012、51、30-38
- 11) 田伏千代子、角田悦子、福士瑞枝、森山泰太郎、青森県の行事食に関する研究（第1報）正月の食生活の現状について、東北女子大学・東北女子短期大学紀要、1980、19、42-48
- 12) 木村守克（1996）、伝統料理 けの汁、路上社、52-56
- 13) 野本寛一（2011）、食の民族辞典、柊風車舎、445
- 14) 北山育子、澤田千晴、青森県における魚介類の調理と行事への利用状況、東北女子大学・東北女子短期大学紀要、2008、47、98-99
- 15) 田伏千代子、角田悦子、福士瑞枝、森山泰太郎、青森県の行事食に関する研究（第2報）年越し料理について、東北女子大学・東北女子短期大学紀要、1981、20、38-41
- 16) 畑江敬子他、正月の雑煮の食べ方に関する実態調査、日本調理科学会誌、2003、36、3、234-242
- 17) 淵上倫子他、特別研究「調理文化の地域性と調理科学：事食・儀礼食」—全国の報告—行事食・儀礼食の認知・経験・喫食状況、日本調理科学会誌（2011）、44、436-441
- 18) 真部里子、橋本慶子、正月料理の準備と食にみる伝統の継承と変化、日本調理科学会誌、1999、32、3、120-127
- 19) 門間敬子、正月料理に対する学生の実態および意識調査、京都女子大学生生活福祉学科紀要2018、13、3、39-44